

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Mesa Pastry EN60x40 2 puertas

Modelo: TP13/1MJR-710 Cód.: T20211000201

Mesa refrigerada Pastry 2 puertas, altura del cuerpo de la mesa 710 mm, con top. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Rango de temperaturas -2°+8°C con refrigeración ventilada. Equipamiento de serie: 8 parejas de guías para rejillas EN60x40. Cada compartimento puede personalizarse con cajones refrigerados 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche eléctrico. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre y tope de 105°. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304, incluida la trasera exterior. Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza. La base reforzada modular de acero colaminado permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalos extraíbles o zócalos de obra. FSS - Fast Service System - sistema de refrigerante sustituible para un servicio económico y rápido. Predisposición para conexión a Cosmo - sistema de supervisión remota wi-fi - y conexión ModBus/RTU Rs485.



### Datos técnicos

|                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Top:                          | Con top                          |
| Capacidad bruta:              | 389 lt                           |
| Rango de temperatura:         | -2°+8°C                          |
| Unidad refrigeradora:         | remota                           |
| Gas refrigerante:             | R452a (GWP=2.141)                |
| Descogelación :               | Eléctrico                        |
| Altura de la carcasa:         | 710 mm                           |
| Válvula:                      | Solenoides suministrado de serie |
| Dimensiones:                  | 1240×800×850 mm                  |
| Dimensiones embalaje:         | 1545×900×998 mm                  |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50-60 Hz             |
| Rendimiento de refrigeración: | 519 W*                           |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +55°C          |

### Características

|                          |                                                                                       |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Equipo:                  | 8 pares de guías para EN60x40                                                         |
| Control:                 | Display electrónico enrasado                                                          |
| Puertas:                 | 2 puertas, autocierre, reversible con tope a 105°                                     |
| Junta de la puerta:      | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible                                     |
| Aislamiento:             | Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC                                                     |
| Acabado interno/externo: | Interior/exterior y trasera externa en acero inox AISI 304. Base en acero colaminado. |
| Esquinas internas:       | Redondeado para una fácil limpieza                                                    |
| Manija:                  | En acero inox AISI 304, espesor 2 mm                                                  |
| Rack y guías:            | Acero inox AISI 304                                                                   |
| Patas:                   | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm                                  |
| Cosmo:                   | Preparado para conexión a Cosmo Hub                                                   |

## Accesorios y variantes

|                                                     |                                            |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Cajones 1/2                                         | Interior higiénico H3                      |
| Cajones 1/3                                         | Top en granito                             |
| Cajones 1/3 + 2/3                                   | Top en granito con alzatina                |
| Compartimento técnico a la izquierda                | Unidad remota EMT6165GK                    |
| Compartimento técnico en común                      | Patas regulables h 145/195 mm              |
| Sin compartimento técnico                           | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Cerradura con llave para cajones 1/2                | Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm        |
| Cerradura con llave para cajones 1/3                | Rejilla inox EN60x40                       |
| Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3          | Rejilla plastificada EN60x40               |
| Color RAL a elegir                                  | Par de guías tipo L 605 mm                 |
| Evaporador inox                                     | Válvula R134a                              |
| Predisposición para conexión a unidad remota de CO2 | Serial Interface, cable RS485              |
| Alimentazione frequenza 60Hz                        | Kit de conexión de cable Cosmo             |
| Otros voltajes especiales                           | Zócalo extraíble EN 2P remoto h 100 mm     |

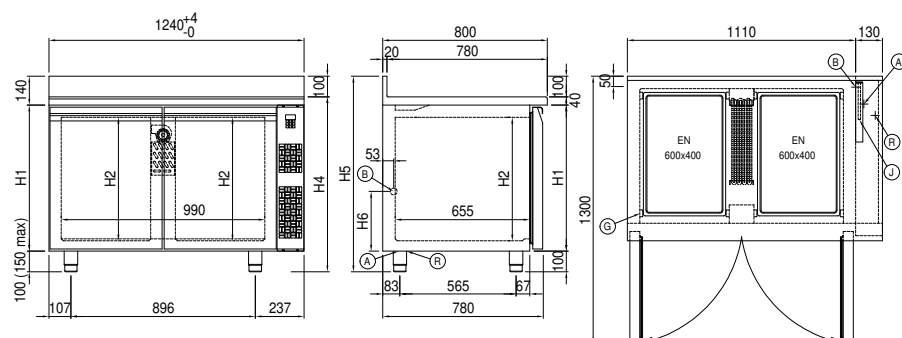
## Datos técnicos unidad remota

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50 Hz       |
| Gas refrigerante:             | R452A                   |
| Peso bruto:                   | 17 Kg                   |
| Dimensiones:                  | 450×300×270 mm          |
| Tubo de entrega:              | Ø 1/4"                  |
| Tubo de retorno:              | Ø 3/8"                  |
| Dimensiones embalaje:         | 470×330×300 mm          |
| Rendimiento de refrigeración: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

### COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. La mesa, conectada con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlada por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

## Diseño técnico



|    |                                                 |    |                                   |    |             |
|----|-------------------------------------------------|----|-----------------------------------|----|-------------|
| A: | Alimentación del cable de salida                | B: | Descarga del agua de condensación | G: | Cremalleras |
| J: | Evaporación automática del agua de condensación | R: | Salida tubo de gas                |    |             |